

Título:	CORANTE CARAMELO DPC	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-109	6	1 de 4

1. DEFINIÇÃO

Manicor DPC é um produto obtido através da caramelização de açúcares, utilizando-se o processo sulfito amônia (Corante Tipo IV).

2. APLICAÇÕES

Utilizado em molhos, refrigerantes e alimentos em geral.

3. COMPOSIÇÃO

Xarope de glicose de milho. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Viscoso	-
Cor	Escura	-
Odor	Característico	-

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido

4.2. Características Físico-Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Densidade	1,250 – 1,278	g/mL
Baumé	29,0 – 31,5	Bé
pH	2,4 – 3,4	-
Cor	104,0 – 120,0	abs
Viscosidade	Máx.1000	cps
SO ₂	Máx. 1100	ppm

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
<i>Salmonella sp</i> ***	Ausente	Em 25 g
Bolores e Leveduras	Máx.50	UFC/g

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

(***) Análises realizadas para controle interno.

Título:	CORANTE CARAMELO DPC	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-109	6	2 de 4

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Material prejudicial à saúde humana	Ausente	un.
Areias ou cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%
Ácaros mortos	Máx. 5	un. em 225g

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.5. Contaminantes inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 0,30	mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,10	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,20	mg/Kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.6. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisinias (B1+B2)	Máx. 1000	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 20	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 150	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 750	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 10	µg/Kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.7. Pesticidas (**)

Os parâmetros para Pesticidas devem estar em conformidade com os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA.

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes que contenham ou sejam produzidos a partir de

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: CORANTE CARAMELO DPC Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-109	Revisão 6

organismos geneticamente modificados.

Resolução RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Resolução CNNPA nº 44, de 1977 - Estabelece as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos (e bebidas).

Instrução Normativa nº75 de 08 outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgífera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, porém com presença inferior a um por cento de transgenia no produto acabado.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: CORANTE CARAMELO DPC Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-109	Revisão 6

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	188 kcal	9
Carboidratos	29 g	10
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1 g	4
Sódio	464 mg	19

Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

(*) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido sobre estrados, afastados de paredes, em local limpo, arejado e seco, evitando exposição ao sol, isento de sujidades, infestação por pragas e odores fortes, e devidamente embalados. Não armazenar junto a produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso, manter em embalagem hermeticamente fechada. Armazenar em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O produto é expedido via rodovia, através de caminhão sendo eles, bitrem, rodotrem, truck, carreta ou graneleiro, utilizando como métodos de segurança, cintas na frente e na traseira da carga, além de lonas. Os veículos devem ser de carroceria limpa, sem odor e sem maiores sujidades.

11. PRAZO DE VALIDADE

12 meses após a data de fabricação, se armazenado sob as condições recomendadas.

12. EMBALAGEM

Bombona, Tambor, Bag in Box.

CÓPIA CONTROLADA